

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tepung gelatin hasil ekstraksi pada lama perendaman yang berbeda menggunakan asam klorida 5% berpengaruh terhadap kadar lemak dan kadar protein yang mengalami peningkatan signifikan, sedangkan hasil rendemen, nilai pH, kekuatan gel, kadar air, dan kadar abu tidak berpengaruh terhadap lama perendaman yang berbeda. Hasil yang diperoleh belum memenuhi kadar gelatin komersial, tetapi sudah memenuhi standar SNI 1995 dan GMIA 2001.

Perlakuan yang terbaik dipenelitian ini adalah perendaman 15 hari, memiliki kualitas fisik rendemen 6,52%, nilai pH 4,44, kekuatan gel (bloom) 106,78 g/cm² dan kualitas kimia kadar air 10,53%, abu 1,45, lemak 1,09%, dan protein 62,50%.

5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan memperhatikan konsentrasi bahan perendaman (*curing*), proses pencucian dan proses *degresing* yang digunakan dalam proses pembuatan gelatin tulang kepala sapi untuk mendapatkan tepung gelatin yang memenuhi standar SNI 1995 dan gelatin Komersial.